

S M E G

MP322X1

Kullanım Kılavuzu

İçindekiler

1. Talimatlar	4
1.1. Güvenlik Bilgisi	4
1.2. Atık Yönetimi	9
1.3. Bu kullanıcı kılavuzu	9
1.4. Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	9
2. Açıklama	10
2.1. Genel Açıklama	10
2.2. Kontrol Paneli	11
2.3. Aksesuarlar	12
2.4. Fonksiyonların Açıklaması	12
3. Kullanım	13
3.1. Mikrodalga fırının avantajları	13
3.2. Talimatlar	14
3.3. Hangi tür fırın kapları kullanılabilir?	14
3.4. İlk kullanım	16
3.5. Fırını kullanma	16
3.6. Pişirme Fonksiyonları	17
3.7. Özel işlevler ve otomatik programlar	18
3.8. Fırın çalışırken...	20
3.9. İkincil menü	21
3.10. Tavsiye edilen pişirme tabloları	22
4. Temizlik ve Bakım	27
4.1. Talimatlar	27
4.2. Yüzeylerin temizlenmesi	27
4.3. Sıradan günlük temizlik	27
4.4. Yiyecek lekeleri ve tortular	27
4.5. Fırını temizleme	27
4.6. Olağanüstü bakım	28
4.7. Fırın çalışmazsa ne yapmalıyım?	28
5. Kurulum	29
5.1. Elektrik bağlantısı	29
5.2. Fırının konumlandırılması	29
6. Kurulum Görselleri	90



Talimatlar

1.1. Güvenlik Bilgisi

Cihazın kurulumu ve kullanımı öncesinde sağlanan talimatları dikkatlice okuyunuz. Yanlış kurulum ve kullanım nedeniyle yaralanma ve hasarlardan üretici sorumlu değildir. Her zaman gelecekte başvuru için talimatları cihazla birlikte saklayınız.

ÇOCUKLAR VE SAVUNMASIZ KİŞİLER İÇİN GÜVENLİK

Uyarı! Boğulma, yaralanma veya kalıcı sakatlanma riski.

- Bu cihaz 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri sınırlı olan veya deneyim ve bilgi eksikliği bulunan kişiler tarafından, bir yetişkin veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi gözetiminde kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun.
- UYARI: Cihaz çalışırken veya soğurken çocukları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazda çocuk kilidi varsa, bunu etkinleştirmenizi tavsiye ederiz. 3 yaşın altındaki çocuklar cihazın yakınında gözetimsiz bırakılmamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

GENEL GÜVENLİK

- Bu cihaz, ev kullanıcıları ve benzeri uygulamalar için tasarlanmıştır:
 - mağaza, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer konut ortamlarındaki müşteriler tarafından;
 - yatak-kahvaltı tipi ortamlar.
- Çalışırken cihaz içten ısınıyor. Cihazın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın. Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerleştirirken her zaman fırın eldivenleri kullanın.
- UYARI: Sıvıları ve diğer yiyecekleri sıkıştırılmış kaplarda ısıtmayın. Patlayabilirler.

- Sadece mikrodalga fırınlarda kullanılmaya uygun çatal, bıçak ve kaplar kullanın.
- Yiyecekleri plastik veya kağıt kaplarda ısıtırken aleti yanma olasılığı nedeniyle gözetim altında tutun.
- Alet yiyecek ve içecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır. Yiyecek veya giysilerin kurulaması ve ısıtma yastıkları, terlikler, süngerler, nemli bezler ve benzerlerinin ısıtılması yaralanma, yanma veya yangın riski doğurabilir.
- Uyarı! Fırın şu durumlarda kullanılamaz:
 - Kapı doğru şekilde kapanmıyor;
 - Kapı menteşeleri zarar görmüş;
 - Kapı ile fırın önü arasındaki temas yüzeyleri zarar görmüş;
 - Kapı pencere camı zarar görmüş;
 - İçeride metal bir cisim bulunmamasına rağmen fırında sık sık elektrik arki oluşmaktadır.
- Fırın yalnızca Teknik Destek Hizmeti teknisyeni tarafından onarıldıktan sonra tekrar kullanılabilir.
- Duman çıkarsa cihazı kapatın veya fişini çekin ve alevleri boğmak için kapıyı kapalı tutun.
- İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması geç görülebilir kaynama ile sonuçlanabilir. Kap ile çalışırken dikkatli olun.
- Beslenme şişesi ve bebek mama kavanozlarının içeriği karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve tüketim öncesi sıcaklığı kontrol edilmelidir; böylece yanıklar önlenir.
- Kabuklu yumurtalar ve sert haşlanmış bütün yumurtalar, mikrodalga ısısı bittikten sonra bile patlayabileceği için cihazda ısıtılmamalıdır.
- Uyarı! Saf alkol veya alkollü içecekleri mikrodalgada ısıtmayın. YANGIN RİSKİ!
- Dikkat! Gıdaların aşırı ısınmasını veya yanmasını önlemek için küçük miktarlarda gıda ısıtırken çok uzun süreler veya çok yüksek güç seviyeleri seçilmemelidir. Örneğin, seçilen güç çok yüksekse bir ekmek simidi 3 dakika sonra yanabilir.



Talimatlar

- Kızartma için sadece ızgara fonksiyonunu kullanın ve fırını her an izleyin. Ekstra bir fonksiyon kullanıp ekmek kızartırsanız çok kısa sürede yangın çıkabilir.
- Sıcak kapiya veya fırına diğerk elektrikli cihazların güç kablolarını asla takmayın. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!



- **Sıvıları ısıtırken dikkat edin!**

Fırın içindeki sıvılar (su, kahve, çay, süt vb.) kaynama noktasına yakın olduğunda aniden çıkarılırsa kaplarından sıçrayabilirler.

Yaralanma ve yanık TEHLİKESİ!

Sıvıları ısıtırken böyle bir durumdan kaçınmak için kaptan bir çay kaşığı veya cam çubuk koyun.

KURULUM

- Elektrik sistemi, III. seviye aşırı gerilim altında tam izolasyon sağlayan tüm kutuplarda ayırma imkanı olan bir bağlantı kesici ile donatılmış olmalıdır.
- Elektrik bağlantısı için bir fiş kullanılıyorsa, kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.
- Elektrik çarpmasına karşı koruma elektrik tesisatı tarafından sağlanmalıdır.
- Uyarı: Fırın topraklanmış olmalıdır.

TEMİZLEME

- Cihaza düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek kalıntıları kaldırılmalıdır.
- Cihazı temizlemek için buhar temizleyici kullanmayın.
- Cihaz temiz durumda tutulmazsa yüzeyin bozulmasına ve cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilecek ve muhtemelen tehlikeli bir durumda sonuçlanabilecek bir durum ortaya çıkabilir.

- Cam kapıyı temizlemek için sert olmayan aşındırıcı temizleyiciler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeyi çizebilir ve bu da camın kırılmasına yol açabilir.
- Fırın doğru şekilde çalıştığından emin olmak için kapı temas yüzeyleri (oyuk ön yüzü ve kapıların iç kısmı) çok temiz tutulmalıdır.
- Lütfen temizleme ile ilgili talimatları "Fırın Temizliği ve Bakımı" bölümündeki talimatları takip edin.

ONARIMLAR

- UYARI: Bakım öncesi güç kaynağını kesin.
- UYARI: Kapağın sökülmesini gerektiren herhangi bir servis veya onarım işlemini yalnızca yetkin bir kişi gerçekleştirebilir.
- mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruma sağlar.
- UYARI: Kapı veya kapak sızdırmazlıkları zarar görmüşse, yetkin bir kişi tarafından tamir edildikten sonra cihaz çalıştırılmamalıdır.
- Güç kablosu zarar görmüşse tehlikeli durumları önlemek için bu görevi yapabilecek üretici, yetkili temsilciler veya yetkin teknisyenler tarafından değiştirilmelidir. Ayrıca bu görev için özel aletler gereklidir.
- Giderici ve bakım çalışmaları, özellikle akım taşıyan parçaların bakımı, yalnızca üretici tarafından yetkilendirilmiş teknisyenler tarafından yapılabilir.

Bu talimatları izleyerek ocağa zarar vermekten veya diğer tehlikeli durumlardan kaçının:

- Kullanım sırasında mikrodalgayı boş çalıştırmayın. İçinde yiyecek yoksa elektriksel aşırı yük oluşabilir ve fırın zarar görebilir. ZARAR RİSKİ!
- Fırın programlama testlerini yürütürken fırının içine bir bardak su koyun. Su mikrodalgaları emecektir ve fırın zarar görmeyecektir.



Talimatlar

- Havalandırma deliklerini kapatmayın veya engellemeyin.
- Sadece mikrodalga için uygun kaplar kullanın. Mikrodalgada kap ve kapakları kullanmadan önce bunların uygun olduğundan emin olun (kap türleri bölümüne bakın).
- Fırın içinin tavanındaki mika kapağı asla çıkarmayın! Bu kapak, yağın ve yiyecek parçalarının mikrodalga üretici zarar görmesini engeller.
- Fırının içerisine yanıcı hiçbir eşya koymayın, çünkü fırın çalıştırıldığında yanabilir.
- Fırını kiler olarak kullanmayın.
- Mikrodalgalarla ısıtılan yağın sıcaklığını kontrol etmek imkânsız olduğundan fırında kızartma yapmayın.
- Seramik taban ve ızgaralar en fazla 8 kg taşıyabilir. Fırına zarar vermemek için bu yükü geçmeyin.

1.2. Atıklar

Ambalajın atılması



Ambalaj üzerinde Yeşil Nokta taşınır. Karton, köpük ve plastik film gibi tüm ambalaj malzemelerini atarken uygun kapları kullanın. Bu, ambalaj malzemelerinin geri dönüştürülmesini sağlar.

Eski elektrikli aletlerin bertarafı



Avrupa Direktifi 2012/19/AB (WEEE) Elektrikli ve Elektronik Ekipman Atıklarını kapsar; eski ev elektrikli aletlerin normal sıralanmamış belediye atık akışına atılmaması gerekir. Eski aletler, içerdikleri malzemelerin geri kazanımı ve geri dönüşümünü optimise etmek ve insan sağlığı ile çevreye olan etkisini azaltmak için ayrı olarak toplanmalıdır.

Üründeki çizili dışı çarpılı çöp tepsisi simgesi, cihazı bertaraf ederken ayrı olarak toplanması gerektiği yükümlülüğünüzü hatırlatır.

Tüketiciler eski cihazlarının doğru bertarafı hakkında bilgi için yerel makamları veya perakendeciye aramalıdır.

Cihazınızı bertaraf etmeden önce güç kablosunu çıkarın, kesin ve atın.

1.3. Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen ve kullanıcının erişebileceği yerde saklanmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.4. Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



Talimatlar

Bu kullanıcı kılavuzu hakkında genel bilgi, güvenlik ve nihai bertaraf.



Açıklama

Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.



Kullanım

Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme önerileri.



Temizlik ve Bakım

Cihazın temizliği ve bakımı için bilgiler.



Kurulum

Nitelikli teknisyen için bilgi: Kurulum, çalıştırma ve muayene.



Güvenlik Talimatları



Bilgi

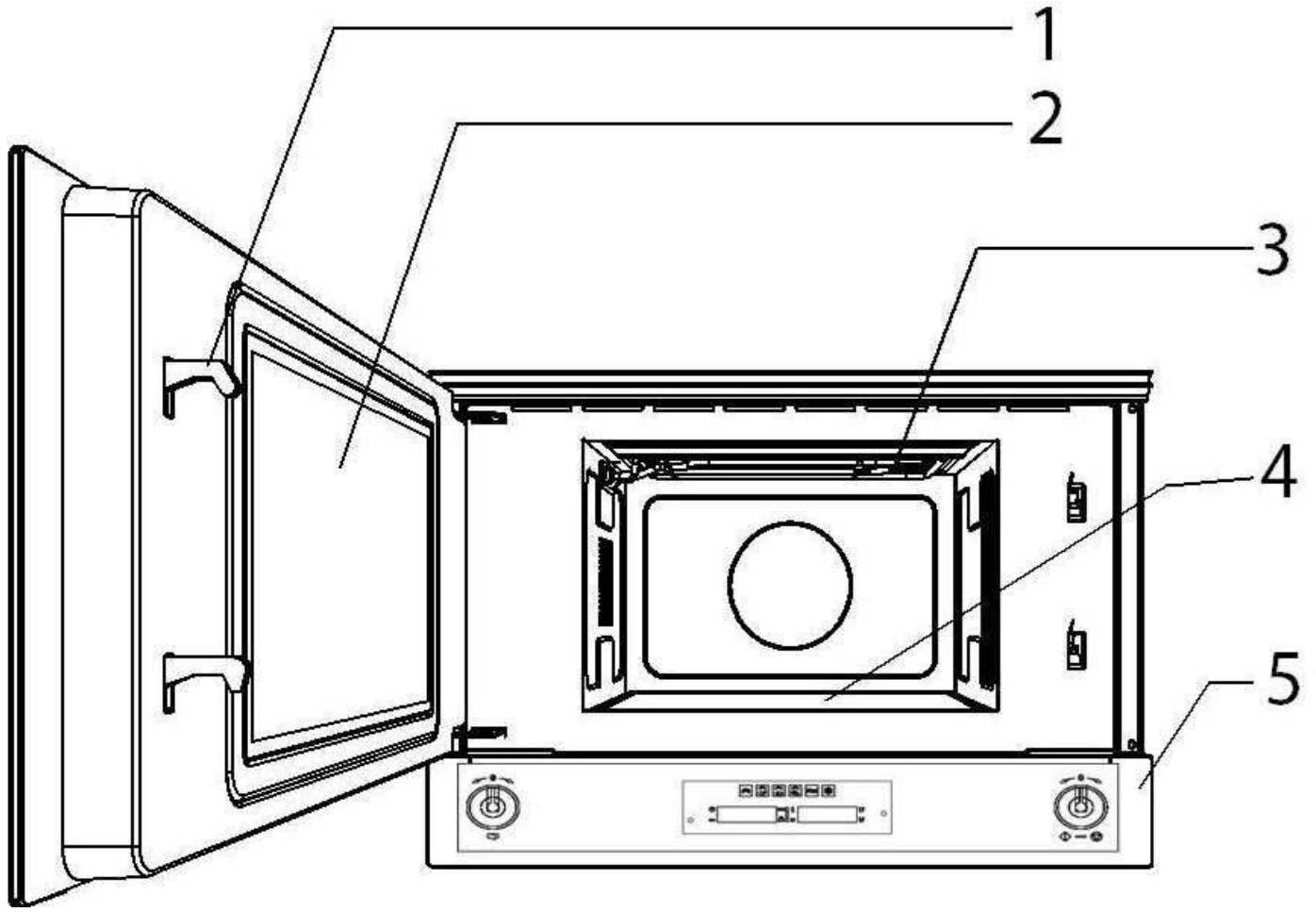


Tavsiye



Açıklama

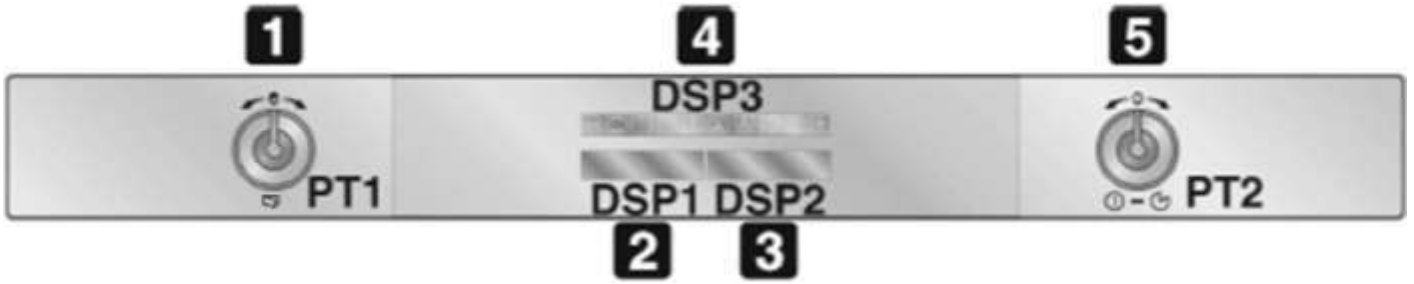
2.1. Genel Açıklama



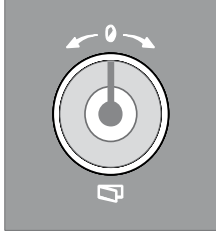
1. Menteşeler
2. Kapı penceresi camı
3. Aşağı açılır ızgara
4. Seramik taban
5. Kontrol paneli



2.2. Kontrol Paneli



1 PT1 Fonksiyon parametreleri düğmesi



(Bundan sonra kolaylık olması için PT1 olarak anılacaktır.)

Bu düğme şunları yapmanızı sağlar:

- Kapağı açın
- Zamanı ayarlayın
- Pişirme sıcaklığını seçin
- Pişirme süresini seçin
- Pişirmenin başlama ve bitiş zamanlarını programlayın.

Doğru şekilde kullanmaya ilişkin talimatlar için bir sonraki bölümlere bakın.

Not: Parametre düğmesine kısa süre basmak kapağın açılmasını sağlar.

2 DSP1 Mevcut saat / Süre göstergesi

(Bundan sonra kolaylık olması için DSP1 olarak anılacaktır.)

Bu gösterge mevcut saati veya pişirme süresini gösterir.

Ayrıca fonksiyon emniyet kilidi kapatma ışığı da görünür (bkz. "Çocuk güvenliği kilidi kapatma fonksiyonu")

3 DSP2 Mikrodalga gücü / Ağırlık göstergesi

(Bundan sonra kolaylık olması için DSP2 olarak anılacaktır.)

Bu gösterge, gerekli fonksiyon için ayarlanan Parametreleri veya kullanıcı tarafından ayarlanan Parametreleri gösterir.

4 DSP3 Fonksiyon göstergesi

(Bundan sonra kolaylık olması için DSP3 olarak anılacaktır.)

Bu gösterge, seçim için kullanılabilir tüm pişirme fonksiyonlarını (yanarak) gösterir.

Bir pişirme fonksiyonunun nasıl seçileceğine ilişkin talimatlar için "Çalışma modları" bölümüne bakın.

5 PT2 Fonksiyon anahtarı açma düğmesi



(Bundan sonra kolaylık olması için PT2 olarak anılacaktır.)

Bu düğme şunları sağlar:

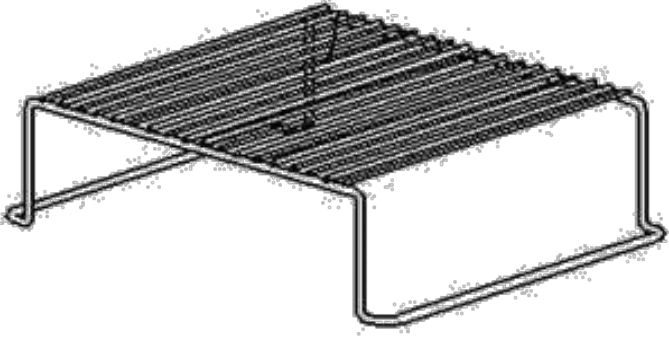
- Mikrodalgayı açma ve kapatma
- Bir pişirme fonksiyonu seçmek için (bkz. "Çalışma modları").



Açıklama

2.3. Aksesuarlar

Raf



İnce yiyecekleri ızgara yapmak için kullanışlıdır; ızgara yapma veya diğer genel kullanımlar için.



Mikrodalgı fonksiyonu kullanırken ızgara ile fırın arasındaki temastan kaçınmaya özen gösterin; bu, kavanın zarar görmesine yol açabilir.



Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte verilmez.

2.4. Fonksiyonların Açıklaması

Aşağıdaki tablo mevcut fonksiyonların kısa bir açıklamasını sunar.



Mikrodalgalar



Zaman ile çözdüme



Mikrodalgalar + ızgara elemanı



Ağırlığa göre çözdüme



Izgara elemanı



Pizza fonksiyonu



3.1. Mikrodalga fırının avantajları

Geleneksel bir pişiricide, rezistanslar veya gaz brülörleri tarafından yayılan ısı yiyeceklerin dıştan içe doğru yavaşça nüfuz eder. Bu nedenle havayı, fırın bileşenlerini ve yiyeceği tutan kapları ısıtırken büyük bir enerji kaybı olur.

Mikrodalgada ısı yiyecekler tarafından kendiliğinden üretilir, yani ısı içten dışa doğrudur. Havaya, hacmin duvarlarına veya kaplara ısı kaybı yoktur (mikrodalgaya dayanıklı kaplar olduğu sürece). Bu, yalnızca yiyeceğin ısıtıldığı anlamına gelir.

Özetlemek gerekirse, mikrodalga fırınların aşağıdaki avantajları vardır:

1. Pişirme sütesinde tasarruf; genel olarak geleneksel pişirmeye göre süre yaklaşık $\frac{3}{4}$ oranında kısılır.

Gıdaların ultra hızlı çözdürülmesi, böylece bakterilerin gelişme tehlikesini azaltır.

3. Enerji tasarrufu.

Pişirme süresinin kısılması nedeniyle yiyeceklerin besin değerinin korunması.

5. Kolay temizleme.

Mikrodalga fırın çalışma modu

Mikrodalga fırın, elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine dönüştüren Magnetron adında bir yüksek voltajlı valf içerir. Bu elektromanyetik dalgalar, bir dalga kılavuzu ile fırının içine yönlendirilir ve metalik bir dağıtıcı veya dönen tabak kullanılarak dağıtılır.

Fırının içinde mikrodalgalar her yöne yayılarak metal duvarlar tarafından yansıtılır ve böylece yiyecekler eşit şekilde nüfuz eder.

Neden yiyecek ısıtılır

Çoğu yiyecek su içerir ve su molekülleri mikrodalga dalgalarıyla titreşir.

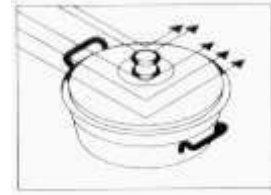
Moleküller arasındaki sürtünme ısı üretir ve bu da yiyeceklerin sıcaklığını yükseltir, dondurmaya veya pişirmeyi sağlar ya da sıcak tutar.

Isı yiyeceğin içinde oluştuğu için:

- Yemekler herhangi bir sıvı veya yağ olmadan ya da bunlardan çok azıyla pişirilebilir;
- Mikrodalgada buz çözme, ısıtma veya pişirme, geleneksel fırına göre daha hızlıdır;
- Vitaminler, mineraller ve besin maddeleri korunur;
- Doğal renk veya aroma değiştirilmez.

Mikrodalgalar porselen, cam, karton veya plastik üzerinden geçer, metal üzerinden geçmez. Bu nedenle, metal içeren kaplar veya metal parçalar içeren kaplar mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.

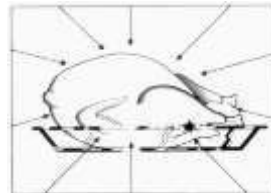
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



... cam ve porselen üzerinden geçerler...



... ve yiyecekler tarafından emilir.





Kullan

3.2. Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Fırının yakınında herhangi bir ürün püskürtmemeyin.
- Ağır yanıcı malzemeleri fırının yanında kullanmayın veya bırakmayın.
- Mikrodalgadan başka bir fonksiyon varsa yiyecek pişirmek için plastik mutfak eşyası kullanmayın.
- Mühürlü tenekeler veya kaplar fırına koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını denetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın

3.3. Hangi tür fırın kapları kullanılabilir?

Mikrodalga fonksiyonu

Mikrodalga fonksiyonunda, mikrodalgaların metalik yüzeyler tarafından yansıtıldığını unutmamak önemlidir. Cam, porselen, seramik, plastik ve kağıt mikrodalgaların geçişine izin verir.

Bu nedenle mikrodalgada metalik kaplar veya metalik parçalar veya dekorasyonları olan kaplar kullanılamaz. Metalik dekorasyon veya parçalar içeren cam veya seramik (ör. kurşun camı) kullanılamaz.

Mikrodalga fırında pişirmek için ideal malzemeler; yanmaz, ısıya dayanıklı cam, porselen veya seramiktir. Çok ince kristal ve porselen yalnızca kısa süreliğine kullanılmalı, daha önce pişirilmiş yiyecekleri çözündürmek veya ısıtmak için kullanılır.

Kapları test edin

Yemeği en yüksek güçte 20 saniye fırına yerleştirin. Soğuk veya çok sıcak değilse uygundur. Ancak çok ısınırsa veya elektrik arki oluştursa uygun değildir.

Sıcak yiyecekler tencereye ısı iletir ve bu da çok ısınabilir. Bu nedenle daima eldiven kullanın!

Izgara fonksiyonu

Izgara fonksiyonunda tabak en az 250°C sıcaklıklara dayanıklı olmalıdır.

plastik kaplar uygun değildir.

Birleşik fonksiyon

Birleşik fonksiyonda kullanılan kaplar hem mikrodalga hem de ızgara pişirme için uygundur.

Alüminyum kaplar ve folyolar

Alüminyum kaplar içinde veya alüminyum folyo ile sarılı önceden pişirilmiş yiyecekler aşağıdaki talimatlar izlenirse mikrodalgada kullanılabilir:

- Ambalaj üzerinde basılı olan üreticinin talimatlarına dikkat edin,
- Alüminyum kaplar 3 cm'den yüksek olmamalı ve boşluğun duvarlarıyla temas etmemelidir (minimum mesafe 3 cm). Alüminyum kapak çıkarılmalıdır.
- Alüminyum kabı doğrudan seramik taban üzerine koyun. Izgara kullanılıyorsa kap sallanan bir porselen tabağına yerleştirilmelidir. Kapak doğrudan ızgaranın üzerine asla konmamalıdır!
- Mikrodalgalar yiyeceğe yalnızca yukarıdan girdiğinden pişirme süresi daha uzun olacaktır. Şüphe durumunda sadece mikrodalga için güvenli kaplar kullanın.
- Çözünme sırasında mikrodalgaları yansıtmak için alüminyum folyo kullanılabilir. Tavuk eti veya kıyma gibi narin yiyecekler, uygun uçları kapatarak aşırı ısılardan korunabilir.
- Önemli: Alüminyum folyo yuva duvarlarıyla temas etmemelidir çünkü bu elektrik arki oluşturabilir.



Kapaklar

Cam veya plastik kapaklar veya yapışkan film kullanılması şu nedenlerle tavsiye edilir:

1. Aşırı buharlaşmayı önlerler (özellikle çok uzun pişirme sürelerinde);
2. Pişirme süreci daha hızlıdır;
3. Yiyecek kuruması engellenir;
4. Aroma korunur.

Kapaklar basıncın birikmesini engelleyecek deliklere sahip olmalıdır. Plastik poşetlerde de açıklıklar olmalıdır. Biberonlar ve bebek maması kavanozları ile benzer kaplar yalnızca kapaksız ısıtılmalıdır; kapak bırakılırsa patlayabilir.

Aşağıdaki tablo, her durum için uygun türde tabaklar hakkında genel yönergeler verir.

Tablo - tabaklar

Çalışma modu Tabak türü	Mikrodalga		Izgara	Mikrodalga + Izgara
	Çözündür / Isıt	Piştir		
Cam ve porselen 1) Ev tipi, yanmaya dayanıklı olmayan, olabilir bulaşık makinesinde yıkanır	evet	evet	hayır	hayır
Mehrlik seramik Yangına dayanıklı cam ve porselen	evet	evet	evet	evet
Seramik, çanak çömlek tabaklar pürüzsüz olmayan metalik süslemeler olmadan sırlı	evet	evet	hayır	hayır
toprak kaplar sırlı pürüzsüz olmayan	evet hayır	evet hayır	hayır hayır	hayır hayır
Plastik tabaklar 2) 100°C'e kadar ısıya dayanıklı 250°C'e kadar ısıya dayanıklı	evet evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Plastik filmler 3) Sarıklı Film Selofan	hayır evet	hayır evet	hayır hayır	hayır yaklaşık olarak
Kâğıt, karton, parşömen 4)	evet	hayır	hayır	hayır
Metal Alüminyum folyo Alüminyum kaplar 5) Aksesuarlar	evet hayır evet	hayır evet evet	evet evet evet	hayır evet evet

1. Altın veya gümüş kenarlı ve kurşun cam yok.
2. Üreticinin ipuçlarını unutmayın!
3. Çantaları kapatmak için metal klipsler kullanmayın. Çantaları delebilirsiniz. Yiyecekleri kapatmak için yalnızca filmler kullanın.

4. Kağıt tabak kullanmayın.
5. Kapaksız yalnızca sığ alüminyum kaplar. Alüminyumün kavitenin duvarlarıyla temas etmemesi gerekir.



Kullan

3.4. İlk kullanım

1. Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın boşluğundan (değerlendirme plakasının dışında) herhangi bir etiket çıkarın.
3. Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarıp yığın (4 Temizlik ve Bakım'a bakınız).
4. Üretim artıklarını gidermek için boş fırını en yüksek sıcaklıkta (geleneksel fonksiyonlar kullanılarak) ısıtın.



İlk ısıtma için geleneksel bir fonksiyon kullanın, mikrodalga fonksiyonu kullanmayın.

3.5. Fırın Kullanımı

Kapıyı açma

Kapıyı açmak için PT1'e kısa basın.

Çalışma modları

Bu ürün, PT2'ye basılarak değiştirilebilen 3 çalışma ayarı sunacak şekilde programlanmıştır.

Bekleme: Mevcut zaman doğrulandıktan sonra DSP1 açık ve mevcut zamanı gösterirken aktifleştirilir.



AÇIK: bekleme modundan PT2'ye bir kez basın. Tüm göstergeler ve düğmeler ışıklandırılır.



KAPALI: Açık konumundan PT2'ye bir kez basın. Sadece DSP1 üzerindeki sembol yanar.



Operatör güvenliğini artırmak amacıyla ısıtma sistemi herhangi bir fonksiyonda hemen etkinleştirilmez.

Zamanın ayarlanması

İlk kullanımdan sonra veya elektrik kesintisinden sonra **00:00** olacaktır cihazın ekranında yanıp sönüyor. Herhangi bir pişirme işlevine başlayabilmek için mevcut zamanın ayarlanması gerekir.

1. Mevcut zamanı ayarlamak için PT1'e 3 saniye basın.
2. Saatleri artırmak veya azaltmak için PT1'i sağa ve sola çevirin.
3. Dakikaları ayarlamaya geçmek için bir kez basın.
4. Şu anki saati ayarlamak için sağa sola çevirin ve zamanı ayarlamak için basın.
5. Sembol  ekranda görünecek, yanıp sönmeyi durduracak.
6. Tekrar PT1'e basın ve dakikalar yanıp sönmeye başlayacak; dakikaları ayarlamak için sağa sola çevirin.
7. PT'ye basın ve zaman ayarlanır.

Mevcut zamanı ayarlama

Gerekirse mevcut zamanı değiştirmek gerekir; örneğin yaz saati uygulamasından kış saatine geçişte. Bunu yapmak için bekleme modundan başlayın (bkz. "Çalışma modları"). Şimdi "Zamanı ayarlama" bölümünde tarif edilen işlemleri tekrarlayın.



Fırın açıkken zamanı değiştirmek mümkün değildir.

Fonksiyonun seçilmesi

1. Yalnızca AÇIK konumunda, pişirme fonksiyonu sadece PT2'yi sağa veya sola çevirerek seçilebilir.
2. Seçilen fonksiyon DSP3 üzerinde turuncu renge dönecektir.
3. Ön ayarlı pişirme süresi DSP1 üzerinde görüntülenir ve ön ayarlı parametreler (sıcaklık, mikrodalga gücü, ağırlık) DSP2 üzerinde dönüşümlü olarak görüntülenir.



3.6. Pişirme Fonksiyonları

Mikrodalga



Mikrodalgalar yiyeceğe doğrudan nüfuz ettiği için pişirme çok kısa sürede gerçekleşir ve önemli oranda enerji tasarrufu sağlar. Yağ kullanmadan pişirmek, ayrıca çözdürme ve yeniden ısıtma için uygundur; yiyeceğin orijinal görünümünü ve kokusunu korur.

1. Bu işlevi seçtikten sonra ön ayarlı pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
2. Onaylamak için PT1'e 3 saniye basın ve mikrodalga güç ışığı yanıp sönmeye başlasın. 
3. Ön ayarlı mikrodalga güç seviyesini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
4. Pişirme sürecini hemen başlatmak için PT2'ye basın veya aksi halde pişirme sürecinin başlama süresini değiştirmek için PT1'e 3 saniye basın (lütfen "Gecikmeli Başlangıç Zamanı (Otomatik pişirme)" bölümüne bakın).



Kapı açılırsa pişirme durur. Kapı kapatıldığında pişirmeye devam etmek için START tuşuna basın.

Kombinasyon



Kombinasyon pişirmesi geleneksel pişirme ile mikrodalga çalışmasının karışımıdır.

Mikrodalga + Izgara



Izgaranın kullanılması yiyeceğin yüzeyinde mükemmel kızarmaya yol açar. Öte yandan mikrodalga kullanımı yiyeceğin iç kısmının hızlı pişmesini sağlar.

1. Bu işlevi seçtikten sonra ön ayarlı pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
2. Onaylamak için PT1'e 3 saniye basın ve mikrodalga güç ışığı yanıp sönmeye başlasın. 
3. Ön ayarlı mikrodalga güç seviyesini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
4. Pişirme sürecini hemen başlatmak için PT2'ye basın veya aksi halde pişirme sürecinin başlama süresini değiştirmek için PT1'e 3 saniye basın (lütfen "Gecikmeli Başlatma Zamanı (Otomatik pişirme)" bölümüne bakın).



Yanlış kullanıcı

Cihazın zarar görme riski

- Sıvıları ısıtmak veya kaynatmak için birleşik fonksiyonları kullanmayın.



Kullan

Geleneksel pişirme fonksiyonları Izgara



Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel kızartma sonuçları verir ve pişirme sonunda yemeğe eşit kahverengi tonu vermenizi sağlar. Sosisler, domuz kaburga ve pastırma için mükemmeldir.

Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarda yiyeceğin eşit şekilde ızgaralanmasını sağlar.

1. Bu fonksiyonu seçtikten sonra, pişirme ön ayar süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.

2. Pişirme işlemine derhal başlamak için PT2'ye basın veya aksi halde pişirme işleminin başlaması için farklı bir zaman ayarlamak üzere PT1'e basın (lütfen "Gecikmeli Başlama Zamanı (Otomatik pişirme)" referansına bakınız).

3.7. Özel fonksiyonlar ve otomatik programlar

Zamanla çözündürme (manuel)



Bu fonksiyon, belirli bir süreye göre mikrodalga ile yiyeceklerin çözündürülmesine izin verir.

1. Bu fonksiyonu seçtikten sonra, çözündürme ön ayar süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.

2. Çözündürme işlemine başlamak için PT2'ye basın.

Mikrodalga gücü en iyi çözündürme sonuçlarını elde etmek için otomatik olarak ayarlanacaktır.



Seçilen çözündürme süresi 5 dakikadan fazlaysa, en iyi sonuçlar için fırın bölmesindeki yemeğin çevrilmesi gerekir.



Ağırlığa göre çözdürme (otomatik)



Bu fonksiyon, çözülecek yiyeceğin ağırlığına ve türüne bağlı olarak mikrodalgada çözündürülmesine olanak tanır.

1. Bu fonksiyonu seçtikten sonra DSP1'de görüntülenen önceden ayarlanmış yiyecek türünü değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
2. Doğrulamak için PT1'e 3 saniye basın ve ağır ışık  yanıp sönmeye başlar.
3. Ön ayarlı yiyecek ağırlığını değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
4. Çözülme sürecini başlatmak için PT2'ye basın.
5. Çözülme süresi yiyeceğin türüne ve ağırlığına göre hesaplanır ve en iyi çözelti sonuçlarını elde etmek için mikrodalga gücü otomatik olarak değiştirilir.



Çözünme sırasında en iyi sonuçlar için fırındaki yemek çevrilmelidir.

Aşağıdaki tablo, ağırlığa göre çözdürme fonksiyonunun programlarını gösterir; ağırlık aralıkları, çözdürme ve dinlenme sürelerini (yiyeceğin eşit sıcaklığa ulaşmasını sağlamak için).

Program	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Zaman (dk)	Dinlenme zaman (dk)
PR-01	Et	100 - 2000	2 - 43	20 - 30
PR-02	Kümes Hayvanı	100 - 2500	2 - 58	20 - 30
PR-03	Balık	100 - 2000	2 - 40	20 - 30
PR-04	Meyve	100 - 500	2 - 13	5 - 10
PR-05	Ekmek	100 - 800	2 - 19	5 - 10

Pizza fonksiyonu



1. Pizza Fonksiyonunu seçmek için PT2'yi sağa veya sola çevirin.
2. Pizza Fonksiyon göstergesi  olacak vurgulanacak ve DSP2, ön ayarlı süreyi 7 dakika olarak gösterecek.
3. Bu ön ayarlı süre, elle yapılmış pizzalar ve 26 cm çapına kadar dondurulmuş pizzalar için gösterilir; yaklaşık 350 g ağırlığında ve sıcaklığı 5°C'nin üzerinde olanlar için.



Dondurulmuş pizzalar için tatmin edici pişirme sonucu sağlamak amacıyla çözüneceklerine ve en az 5°C'ye ulaşmalarına izin vermelisiniz.



Kullan

Gecikmeli Başlangıç Zamanı (Otomatik pişirme)

1. Gecikmeli başlangıcı tanımlamak için PT1'e basıldığında ilgili ışığın zamanı  kıpırdamaya başlar, DSP1 mevcut zamanı gösterir ve DSP2 "Oto" gösterir.
2. Gecikmeli başlangıç zamanını değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
3. Gecikmeli başlangıç zamanını onaylamak için PT2'ye basın.
4. Fırın, tanımlanan başlangıç zamanını bekleyen boş bir duruma girer. DSP3 seçilen işlevi gösterir ve DSP1 ile DSP2, işlev için tanımlanan tüm parametreleri sürekli olarak ardışık şekilde gösterir.
5. Seçilen zamandan önce işlevi başlatmak isterseniz, sadece PT2'ye basın.
6. Programlamayı iptal etmek isterseniz, PT2'ye 3 saniye basın.

3.8. Fırın çalışırken...

Pişirme döngüsünün kesilmesi

Başlat/Durdur tuşuna bir kez basarak veya fırın kapağını açarak pişirme sürecini istediğiniz zaman durdurabilirsiniz. Her iki durumda da:

- **Mikrodalga emisyonu derhal durdurulur.**
- Izgara devre dışı bırakılır ama hala çok sıcak. Yanma tehlikesi!
- Zamanlayıcı durur ve gösterge kalan çalışma süresini gösterir.

İsterseniz, bu noktada şunları yapabilirsiniz:

- Yemeğin eşit pişmesini sağlamak için çevirin veya karıştırın.
- İşlem parametrelerini değiştirin.
- İşlemi 3 saniye PT2'ye basarak iptal edin.

İşlemi yeniden başlatmak için kapıyı kapatın ve PT2'ye basın.

Parametreler üzerinde değişiklik yapma

Çalışma parametreleri (zaman, ağırlık, güç vb.) pişirme süreci kesildiğinde ancak değiştirilebilir. Aşağıdaki gibi ilerleyin:

- Parametre değiştirme modunu etkinleştirmek için PT1'e yaklaşık 5-6 saniye basın. Sembol yanıp  sönmeye başlar. Kalan pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
- Kalıt veya geçerli olmak için PT1'e 3 saniye basın ve bir sonraki parametre ışığı yanıp sönmeye başlasın. Kalan parametreleri değiştirmek için aktif işlev bölümünde açıklandığı gibi ilerleyin.
- Pişirme işlemine devam etmek için PT2'ye basın.

Bir pişirme çevrimini iptal etme

1. Pişirme sürecini iptal etmek istiyorsanız, PT2'ye 3 saniye basın.
2. Kalan bir bip sesi duyacaksınız ve fırın KAPALI konuma döner.

Bir pişirme döngüsünün sonu

İşlem sonunda üç bip sesi duyacaksınız ve gösterge "End" kelimesini gösterecek.

Bip sesleri kapı açılana veya PT2 basılana kadar her 30 saniyede bir tekrarlanır. FırınOFF konumuna döner



3.9. İkincil menü

Bu alet ayrıca kullanıcıya olanak sağlayan gizli bir "ikincil menü"ye sahiptir:

1. Show Room fonksiyonunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın (tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakarak sadece kontrol panelinin çalışmasını sağlar);
2. Maksimum güç çekimini 2000 W ile sınırlayan fonksiyonu etkinleştirin veya devre dışı bırakın;
3. Çocuk güvenlik cihazını etkinleştirin veya devre dışı bırakın ();

Çocuk güvenlik kilidi fonksiyonu

1. Fırın kapalı konumda iken (bkz. "Çalışma modları") PT1'i basılı tutun ve DSP1'de OFF SHO mesajı görününceye kadar bekleyin.

2. Şimdi PT1'i basılı tutun ve DPS1 üzerinde "OFF BLOC" mesajı görününceye kadar basmaya devam edin.

3. PT1'i sağa veya sola çevirin ve bu fonksiyonu etkinleştirin (ON BLOC) veya devre dışı bırakın (OFF BLOC); bu fonksiyon, kullanıcıdan herhangi bir komut olmadan 3 dakika çalışma sonrasında tüm fonksiyonları ve düğmeleri kilitlemektedir (bu sistem çalışırken

aktif olduğunda  sembol DPS2 üzerinde görünür).

4. Gereken parametre ayarlandıktan sonra PT2 tuşuna basarak fırını başlangıç bekleme durumuna geri getirin.

5. Pişirme programını değiştirmek veya farklı bir fonksiyon seçmek için kilidi geçici olarak çıkarmak amacıyla PT1'i basılı tutun ve DSP2'den sembol  kaybolana kadar bekleyin. Gerekli değişiklikler şimdi yapılabilir ve son ayardan sonra 2 dakika içinde kilit yeniden çalışmaya başlayacaktır.

6. Kilidi kalıcı olarak devre dışı bırakmak için ikincil menüye girin ve bu bölümde açıklandığı gibi fonksiyonu kapatın.

Show Room Fonksiyonu (yalnızca sergileyenler için)

1. Fırın kapalı durumdayken (bkz. "7.2 Çalışma ayarları") PT1 tuşuna 5-6 saniye basılı tutun; DSP1 üzerinde OFF SHO mesajı görününceye kadar. Bu, SHOW ROOM fonksiyonunun (tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakarak sadece kontrol panelinin çalışmasına olanak tanır) etkin olmadığı anlamına gelir.

2. Bu fonksiyonu etkinleştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin (ON SHO) veya devre dışı bırakmak için (OFF SHO). Fırını normal şekilde kullanmak için OFF SHO olarak ayarlayın.

3. Gereken parametre ayarlandıktan sonra fırını başlangıç bekleme durumuna geri götürmek için PT2 tuşuna basın.

Soğutma fanı sistemi

Pişirme işlevi başladığında devreye giren bir soğutma sistemiyle donatılmıştır.

Fanların çalışması, kapının üzerinden gelen normal bir hava akımı üretir ve fırın kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

İç aydınlatma

Fırın ışığı yanar:

- fırın kapağı bekleme durumunda açıldığında veya;
- fonksiyon kolu herhangi bir fonksiyona çevrildiğinde.

Fırın kapağı açık bırakılırsa fırın ışığı otomatik olarak 10 dakika sonra kapanır.



Kullanım

3.10. Tavsiye edilen pişirme tabloları

Mikrodalga ile Pişirme



Uyarı!

- **Mikrodalganızla pişirmeden önce Güvenlik Bilgileri bölümünü okuyun**

Mikrodalgalarla pişirirken bu önerileri izleyin:

- Kabuklu veya soyulmuş yiyecekleri ısıtmadan veya pişirmeden önce (ör. elma, domates, patates, sos) patlatmamaları için delin. Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği doğrayın.
- Bir kap veya tabak kullanmadan önce mikrodalga için uygun olduğundan emin olun (fırın kapları türleri bölümüne bakın).
- Çok az nemli yiyecekler pişirilirken (ör. ekmek çözdürme, patlamış mısır yapma vb.) buharlaşma çok hızlı olur. Böyle bir durumda fırın boşmuş gibi çalışır ve yiyecek yanabilir. Fırın ve kap zarar görebilir. Bu nedenle sadece gerekli pişirme süresini ayarlayın ve pişirme sürecini yakından izleyin.
- Mikrodalgada büyük miktarda yağı ısıtmak mümkün değildir (kızartma).
- Hazır pişmiş yiyecekleri geldikleri kaplardan çıkarın çünkü bunlar her zaman ısıya dayanıklı değildir. Yiyecek üreticisinin talimatlarını izleyin.
- Birkaç kapınız varsa, örneğin bardaklar, onları seramik taban üzerinde eşit şekilde yayın.
- Plastik poşetleri metal mandallarla kapatmayın. Bunun yerine plastik mandallar kullanın. Buharın kolayca kaçması için poşetleri birkaç kez delin.
- Yemekleri ısıtırken veya pişirirken en az 70°C sıcaklığa ulaştıklarını kontrol edin.
- Pişirme sırasında fırın kapısı camında buhar oluşabilir ve damlama başlayabilir. Bu

Oda sıcaklığı düşük olduğunda durum normaldir ve daha belirgin olabilir. Fırının güvenli çalışması bundan etkilenmez. Yemek pişirdikten sonra yoğunlaşmadan gelen suyu temizleyin

- Sıvıları ısıtırken buharın kolayca buharlaşması için geniş açıklıklı kaplar kullanın.

Gıdaları talimatlara göre hazırlayın ve tablolarda belirtilen pişirme süreleri ve güç seviyelerini aklınızda bulundurun.

Verilen rakamların yalnızca gösterge niteliğinde olduğunu ve başlangıç durumu, sıcaklık, nem ve yiyecek türüne bağlı olarak değişebileceğini unutmayın. Zamanları ve güç seviyelerini her durum için ayarlamanız önerilir. Yiyeceğin tam özelliklerine bağlı olarak pişirme sürelerini uzatmanız veya kısaltmanız, güç seviyelerini artırmanız veya azaltmanız gerekebilir.

Mikrodalgalarla pişirme...

1. Yiyecek miktarı arttıkça pişirme süresi uzar. Şunu aklınızda bulundurun:

- Miktarı iki katına çıkarırsanız » süre iki katına çıkar
- Miktarı yarıya indirirseniz » süre yarıya iner

2. Sıcaklık düştükçe pişirme süresi uzar.

3. Çok miktarda sıvı içeren yiyecekler daha hızlı ısınır.

Yiyecek seramik taban üzerinde eşit olarak dağıtılsa pişirme daha homojen olur. Tabakın dış kısmına yoğun yiyecekler, merkezine ise daha az yoğun olanları koyarsanız aynı anda farklı tür yiyecekleri ısıtabilirsiniz.

5. İsteddiğiniz zaman fırın kapısını açabilirsiniz. Bunu yaptığınızda fırın otomatik olarak kapanır. Kapıyı kapatıp başlangıç tuşuna basana kadar mikrodalga yeniden çalışmaya başlamaz.

6. Üstü kapalı yiyecekler daha kısa pişirme süresi gerektirir ve özelliklerini daha iyi korur. Kullanılan kapaklar mikrodalgaların geçmesine izin vermeli ve buharın kaçmasına olan küçük deliklere sahip olmalıdır.



Sebzeleri pişirmek

Yemek	Miktar (g)	sıvılar Ekleme	Güç (W)	Zaman (dk)	Ayakta durma Zaman (dk)	Talimatlar
Karnabahar	500	100 ml	850	9-11	2-3	Dilimler halinde kesin.
Brokoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Mantarlar	250	25 ml	850	6-8	2-3	Kapalı tutun.
Bezelye, havuçlar	300	100 ml	850	7-9	2-3	Parçalara veya dilimler halinde kesin dilimler. Saklayın kapalı.
Dondurulmuş carroTS	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Patatesler	250	25 ml	850	5-7	2-3	Kabuğunu soyun ve dilimler halinde kesin eş büyüklükte parçalar. Gizli tutun.
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	Parçalar halinde veya dilimler halinde kesin
Pırasa	250	50 ml	850	5-7	2-3	dilimler Saklayın.
Dondurulmuş Brüksel/Brüksel lahanası filizler	300	50 ml	850	6-8	2-3	Kapalı tutun.

Balık pişirme

Yiyecek	Miktar (g)	Güç (W)	Zaman (dk)	Bekleme Süresi (dk)	Talimatlar
Balık filetosu	500	600	10-12	3	Kapalı pişirin. Çevirin pişirme süresinin yarısı sonra.
Bütün balık	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Kapalı pişirin. Çevirin pişirme süresinin yarısı sonra. Kapatmayı düşünebilirsiniz balığın küçük kenarları.

Mikrodalga ile çözdürme



Çözdürme için genel talimatlar:

1. Çözdürürken yalnızca mikrodalga için uygun kaplar kullanın (kupa, cam, uygun plastikler).

2. Ağırlığa göre çözdürme işlevi ve tablolarda çiğ gıdaların çözdürülmesi dikkate alınır.

3. Çözdürme süresi, gıdanın miktarına ve kalınlığına bağlıdır. Gıdayı dondururken çözdürme sürecini aklınızda bulundurun. Gıdayı kapta eşit şekilde dağıtın.

4. Yiyeceği fırın içinde mümkün olduğunca eşit şekilde dağıtın. Balık veya tavuk etinin en kalın kısımları

İç kabuklar dışa doğru çevrilmelidir. Yiyeceklerin en hassas kısımlarını alüminyum folyo parçaları ile koruyabilirsiniz. Önemli: Alüminyum folyo, elektrik arkı oluşmasına neden olabileceğinden fırın iç haznesiyle temas etmemelidir.

5. Geniş olan gıdalar birkaç kez çevrilmelidir.

6. Dondurulmuş gıdayı mümkün olduğunca eşit şekilde dağıtın; zayıf ve ince parçalar, kalın ve geniş olan parçalardan daha hızlı çözdür.

7. Tereyağı, krem peynir ve krema gibi yağ açısından zengin yiyecekler tamamen çözdürülmemelidir. Oda sıcaklığında tutulurlarsa



Kullan

Birkaç dakika içinde servis yapılmaya hazır. Ultra dondurulmuş kremada, içinde ufak buz parçaları görürseniz, servis yapmadan önce bunları karıştırmalısınız.

8. Et suyunun daha kolay akması için kümes hayvanlarını ters çevrilmiş bir tabağa yerleştirin.

9. Ekmek çok kuru olmaması için mendil ile sarılmalıdır.

10. Fırın dışarı çıkardığı her seferde yiyeceği çevirin bip sesi ve DSP1 şu kelimeyi gösterdiğinde: **turn**.

11. Dondurulmuş yiyeceği ambalajından çıkarın ve metal büküm etiketlerini çıkarmayı unutmayın. Dondurulmuş yiyeceği buzdolabında saklamak için kullanılan ve ısıtma ve pişirme için de kullanılabilen kaplarda sadece kapağı çıkarmanız gerekir.

Diğer tüm durumlar için yiyeceği mikrodalga kullanımına uygun kaplara koymalısınız.

12. Çözülme sonucu oluşan sıvı, özellikle kümes hayvanlarından gelen sıvı atılmalıdır. Böyle sıvıların başka yiyeceklerle temas etmesine asla izin verilmemelidir.

13. Çözünme fonksiyonunu kullanırken yiyeceğin tamamen çözülecek kadar dinlenme süresini gerekli olduğunu unutmayın.

Aşağıdaki tablo, farklı yiyecek türleri ve ağırlıkları için (yiyecek sıcaklığının eşit şekilde dağıtılmasını sağlamak için) farklı çözündürme ve dinlenme sürelerini, ayrıca önerileri göstermektedir.

Yiyecek	Ağırlık (g)	Çözünme süresi (dk)	Dinlenme süresi (dk)	Öneri
Porsiyonlar halinde etler, düğün eti, sığır eti, domuz eti	100	2-3	5-10	Bir kere çevirin
	200	4-5	5-10	Bir kere çevirin
	500	10-12	10-15	İki kez çevirin
	1000	21-23	20-30	İki kez çevirin
	1500	32-34	20-30	İki kez çevirin
	2000	43-45	25-35	Üç kez çevirin
Gulyaş	500	8 -10	10-15	İki kez çevirin
	1000	17-19	20-30	Üç kez çevirin
Bayat et	100	2-4	10-15	İki kez çevirin
	500	10-14	20-30	Üç kez çevirin
Sosisler	200	4-6	10-15	Bir kez çevirin
	500	9-12	15-20	İki kez çevirin
Kümes hayvanları (porsiyonlar)	250	5-6	5-10	Bir kez çevirin
	1000	20-24	20-30	İkiye çevirin
Tavuk	2500	38-42	25-35	Üç kez çevirin
Poularde	200	4-5	5-10	Bir kez çevirin
Balık filetosu	250	5-6	5-10	Bir kez çevirin
Alabalık	100	2-3	5-10	Bir kez çevirin
Karides	500	8-11	15-20	İkiye çevirin
Meyve	200	4-5	5-10	Bir kez çevirin
	300	8-9	5-10	Bir kez çevirin
	500	11-14	10-20	İki kez çevir
Ekmek	200	4-5	5-10	Bir kez çevir
	500	10-12	10-15	Bir kez çevir
	800	15-17	10-20	İki kez çevir
Tereyağı	250	8-10	10-15	
Krem peynir	250	6-8	10-15	
Kremalar	250	7-8	10-15	



Izgara Elemanı ile Pişirme

Izgara ile iyi sonuçlar için fırına verilen rafı kullanın.

Rafı, fırın boşluğunun metal yüzeyleriyle temas etmeyecek şekilde yerleştirin; temas ederse elektrik arkı tehlikesi vardır ve fırına zarar verebilir.

ÖNEMLİ NOKTALAR:

1. Izgara ilk kez kullanıldığında fırın üretiminde kullanılan yağlardan gelen duman ve koku olacaktır.
2. Izgara çalışırken fırın kapısı penceresi çok ısınır. Çocuklardan uzak tutun.
3. Izgara çalışırken boşluk duvarları ve ızgara demiri çok ısınır. Fırın eldivenleri kullanmalısınız.

4. Izgara uzun bir süre kullanılırsa güvenlik termostadı nedeniyle elemanların geçici olarak kendini kapattığını görmek normaldir.

5. Önemli! Yiyecek ızgaralanacak veya kaplarda pişirilecekse, söz konusu kabın mikrodalga kullanımı için uygun olduğundan emin olun. Fırın kapları bölümüne bakın!

6. Izgara kullanıldığında bazı yağ sıçramalarının elemanlara dökülüp yanması mümkündür. Bu normal bir durumdur ve herhangi bir işletim arızası olduğunu göstermez.

7. Pişirme bittikten sonra içi ve aksesuarları temizleyin ki gıda kalıntıları yapışmasın.

Izgara Elemanı



Balık	Miktar (g)	Zaman (dk)	Talimatlar
Balık			
Mezgit Sardalya/gurnard	800 6-8 balık.	18-24 15-20	Biraz tereyağı ile hafifçe yayınız. Yarım süreden sonra pişirme süresi yarısında çevirin ve sürün baharat.
Et			
Sosisler	6-8 adet	22-26	Pişirme süresinin yarısında delin ve çevirin.
Dondurulmuş hamburgerlar	3 adet	18-20	
Yedek kaburga (yaklaşık 3 cm kalın)	400	25-30	Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra soslayın ve çevirin.
Diğerleri			
Kızarmış ekmek	4 adet	1½-3	Kızartmayı takip edin.
Kızarmış sandviçler	2 adet	5-10	Kızartmayı takip edin.

Izgarayı önceden 2 dakika ısıtın. Aksi belirtilmedikçe ızgarayı kullanın. Suyun ve yağın damlayabilmesi için ızgaranın altına bir tepsi yerleştirin. Gösterilen süreler yalnızca bilgilendirme amaçlıdır; yemeğin bileşimine ve miktarına, ayrıca istenen son duruma göre değişebilir. Izgara öncesinde üzerlerine bitkisel yağ, baharatlar ve otlar sürüp birkaç saat marine ederseniz balık ve et harika olur. Tuzu yalnızca ızgaradan sonra ekleyin.

Sosisleri ızgaradan önce bir çatalla delerseniz patlamaz.

Izgara süresinin yarısı geçtikten sonra pişmenin nasıl gittiğini kontrol edin ve gerekirse yiyeceği ters çevirin.

Izgara özellikle et ve balığın ince parçalarını pişirmek için uygundur. Etin ince parçalarının sadece bir kez çevrilmesi gerekir; daha kalın parçalar ise birkaç kez çevrilmelidir. Izgarayı önceden 2 dakika ısıtın.



Kullanın

Mikrodalga + ızgara Elemanı



Mikrodalga + ızgara fonksiyonu hızlı pişirmek ve aynı anda yiyecekleri kahverengi yapmak için idealdir. Ayrıca peynir kaplı yiyecekleri ızgara yapabilir ve pişirebilirsiniz.

Mikrodalga ve ızgara aynı anda çalışır. Mikrodalga pişirir ve ızgara kızartır.

Yiyecek	Miktar (g)	Yemek/Tabak	Güç (W)	Süre (dk.)	Dinlenme süresi (dk.)
Peynirli makarna	500	Düşük tabak	180	12-17	3-5
Peynirli patatesler	800	Düşük tabak	360	20-22	3-5
Beşamel lazanya/sagnaier	yaklaşık 800	Düşük tabak	360	15-20	3-5
İzgara krem peynir	yaklaşık 500	Düşük tabak	180	18-20	3-5
İzgara yapılmış 2 taze tavuk bacağı	her biri 200	Düşük tabak	360	10-15	3-5
Tavuk	yaklaşık 1000	Düşük ve geniş tabak	360	35-40	3-5
Peynirli soğan çorbası	2 x 200 g bardaklar	Çorba kaseleri	360	2-4	3-5

Bir kabı mikrodalgada kullanmadan önce mikrodalgaya uygun olduğundan emin olun. Mikrodalgaya uygun olan tabakları veya kapları kullanın.

Birleşik fonksiyon için kullanılacak tabak mikrodalga ve ızgara kullanımı için uygun olmalıdır. Fırın kapları türleri bölümüne bakın!

Verilen rakamların yalnızca gösterge olduğunu ve başlangıç durumu, sıcaklık, nem ve yiyecek türüne bağlı olarak değişebileceğini aklınızda bulundurun.

Yemek yeterince kızarmıyorsa, 5 veya 10 dakika daha ızgaraya koyun.

Lütfen bekleme sürelerine uyun ve et parçalarını çevirmeyi unutmayın.

Aksine belirtildiği halde, pişirmek için seramik taban kullanın.

Tablolarda verilen değerler fırın boşken geçerlidir (fırını önceden ısıtmaya gerek yoktur).



4.1. Talimatlar



Kullanımdan sonra fırının içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Cihaz soğuduktan sonra temizliğe başlayın.



Yanlış kullanım yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar püskütücüsü kullanmayın.
- Çelik parçalar üzerinde veya yüzeye metalik kaplamalar bulunan parçalar üzerinde (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama) klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın.
- Cam parçalarda aşındırıcı veya korozyif deterjanlar kullanmayın (ör. toz ürünleri, leke açıcılar ve metal süngerler).
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Fırını temizlememek, cihaz ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlike yaratabilir.
- Her zaman fırın bölmesindeki yiyecek artıklarını çıkarın.



Yanlış kullanıcı

Patlama/yanık tehlikesi

- Yüksek alkol içeren deterjanlar veya alevlenebilir buharlar çıkarabilecek deterjanlar kullanmayın. Sonraki ısıtma cihaz içinde patlamaya yol açabilir.



Mikrodalga temizlemeden önce fişin prize takılı olmadığından emin olun.

4.2. Yüzeyleri Temizleme

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarına izin verin.

4.3. Günlük Olağan Temizlik

Her zaman aşındırıcı veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

4.4. Yiyecek Lekeleri ve Artıkları

Yüzeylere zarar verecekleri için metal süngerler veya keskin spatulalar kullanmayın.

Gerekirse ahşap veya plastik gereçlerle olağan, aşındırıcı olmayan ürünler kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

4.5. Fırını Temizleme

Fırın Hacmini Temizleme

Temizlik genelde gerekli olan tek bakımdır.

Fırın kullanıldıktan sonra iç duvarları nemli bir bezle temizleyin; bu, içe yapışmış olabilecek sıçramaları veya yiyecek lekelerini temizlemenin en kolay yoludur.

Sürtülmesi zor kirleri çıkarmak için agresif olmayan bir temizleyici kullanın. Fırın spreyleri veya diğer agresif veya aşındırıcı temizleyicileri kullanmayın.

Kapının ve fırın ön yüzünün çok temiz olmasını sağlayın ki kapı düzgün açılsın ve kapansın.

Suyu mikrodalga havalandırma deliklerine girmediğinden emin olun.

Seramik taban ve ilgili desteyi düzenli olarak çıkarıp taban gövdesini temizleyin; özellikle herhangi bir sıvı dökülmesinden sonra.

Fırın hacmi çok kirliyse seramik tabanın üzerine bir bardak su koyun ve mikrodalga fırını maksimum güçte 2-3 dakika çalıştırın. Salınan buhar kiri yumuşatacak ve sonra yumuşak bir bezle temizlemek kolay olacaktır.

Hoş olmayan kokular (ör. balık pişirdikten sonra) kolayca giderilebilir. Bir fincaya suya birkaç damla limon suyu ekleyin. Fincaya bir tatlı kaşığı kahve koyun ki su taşmasın. Suyu mikrodalga maksimum güçte 2-3 dakika ısıtın.



Temizlik ve Bakım

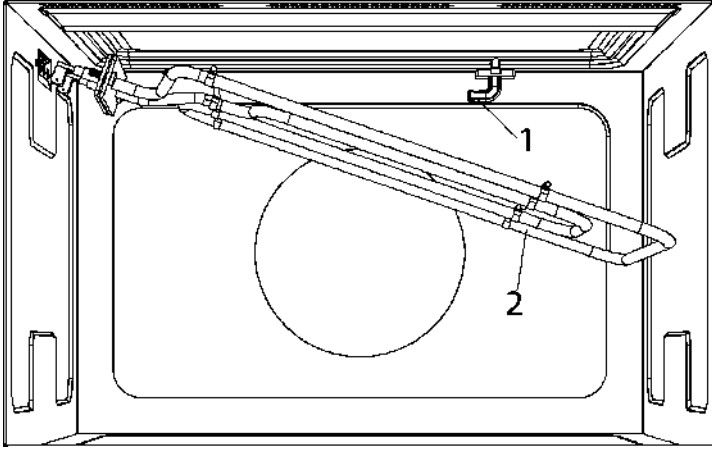
Kavitelerin tavanını temizleme

Fırın tavanı kirliyse temizliği kolaylaştırmak için ızgara aşağı indirilebilir.

Yanık tehlikesini önlemek için ızgarayı aşağı indirmeden önce soğumasını bekleyin.

Aşağıdaki şekilde ilerleyin:

1. Izgara destekleyiciyi 180° çevirin (1).
2. Izgara nazıkçe aşağı indirin (2). Aşırı kuvvet kullanmayın çünkü hasara yol açabilir.
3. Tavanı temizledikten sonra ızgarayı (2) bulunduğu yerine geri koyun ve önceki işlemi yapın.



Önemli Uyarı!

- Izgara ısı elementinin destekleyici (1) döndürüldüğünde düşebilir. Bu olursa, ısı eleman destekleyicisini (1) kavitelerin tavanındaki yuvasına girin ve ısıtıcı destekleyici (2) konumuna göre 90° döndürün.

Aksesuarları temizleme

Aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin. Çok kirli iseler önce ıslatın sonra fırça ve süngerle temizleyin. Aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Seramik tabanının her zaman temiz olduğundan emin olun.

4.6. Olağanüstü bakımlar

Ara sıra fırın, contalar, ampuller vb. aşınmaya maruz kalan parçaların değiştirilmesi gibi küçük bakım işlemlerine ihtiyaç duyabilir. Bu işlemin her bir prosedürü için belirli işlemler gerekir.

aşamalar aşağıda sağlanmıştır.



Canlı parçalara erişim gerektiren herhangi bir işlem yapmadan önce cihazı elektrik beslemesinden ayırın.

Ampul Değişimi

- Ampul değişimine ihtiyaç varsa, değiştirmenin için fırını çıkarmak gerektiğinden Teknik Destek ile iletişime geçin.

4.7. Fırın çalışmazsa ne yapmalıyım?



Uyarı!

- Her türlü onarım yalnızca uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Üretici tarafından yetkilendirilmemiş bir kişi tarafından yapılan onarım tehlikelidir.

Aşağıdaki soruları çözmek için Teknik Destek ile iletişime geçmenize gerek yok:

Görüntü görünmüyor! Kontrol edin:

- Zaman göstergesi kapalıdır (Kullanım bölümüne bakınız).

Anahtarlara bastığında hiçbir şey olmuyor! Kontrol edin:

- Güvenlik Bloğu etkindir (Kullanım bölümüne bakınız).

Fırın çalışmıyor! Kontrol edin:

- Giriş fişi prizde doğru şekilde takılıdır.
- Fırının güç kaynağı açılmıştır.
- Kapı tamamen kapalıdır. Kapı duyulur bir tıklama ile kapanmalıdır.
- Kapı ile kavitelerin ön yüzü arasında yabancı maddeler bulunabilir.



Fırın çalışırken bazı garip sesler duydum! Şu durumları kontrol edin:

- Fırın içinde yabancı metal nesneler nedeniyle herhangi bir elektrik arki oluşuyor mu? (fırın kaplama türü bölümüne bakın).
- Fırın kabı fırın duvarlarına temas ediyor.
- Fırın içinde gevşek çatal-bıçak veya pişirme araçları var mı?

Yemek ısınmıyor veya çok yavaş ısınıyor! Şu durumları kontrol edin:

- Yanlışlıkla metal fırın kabı kullanmış olabilirsiniz.
- Doğru çalışma süreleri ve güç seviyesini seçtiniz.
- Fırına koyduğunuz yiyecekler normalden daha büyük miktarda veya daha soğuk.

Yiyecek çok sıcak, kurumuş veya yanmış! Şu durumları kontrol edin:

- Doğru çalışma süresi ve güç seviyesi seçtiniz.

Pişirme işlemi bittikten sonra bazı sesler duyuyorum!

- Bu bir sorun değildir. Soğutma fanı bir süre çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterince düştüğünde fan kendiliğinden kapanır.

Fırın açılır ancak iç aydınlatma yanmaz!

- Tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa ampulün patlaması olasıdır. Fırını kullanmaya devam edebilirsiniz.

5.1. Elektrik bağlantısı

- Teknik veriler, seri numarası ve işaretin bulunduğu ada üzerinde görülebilir bir konumdadır—fırın kapak çerçevesinde.
- Ad kutusu asla kaldırılmamalıdır.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak toprak ile bağlanmalıdır
- Kalıcı bir bağlantı kullanılıyorsa, cihazın güç kaynağı hattında kendi etrafında en az 3 mm temas boşluğuna sahip, cihazın kendisine yakın kolay erişilebilir bir konumda olan tüm kutuplu kesme cihazı bulunmalıdır.
- Bir priz ve fiş bağlantısı kullanılıyorsa, bunların aynı tipte olup olmadığını kontrol edin. Aşırı ısınma veya yanıklar neden olabileceğinden dönüştürücü, adaptör veya birleşim kullanmayın.

5.2. Fırını Konumlandırma

Cihaz, herhangi bir ısıya dayanıklı malzeme ile yapılan dolaplara gömme için tasarlanmıştır. Aşağıdaki resimlerde gösterilen boyutlara uyun (bkz. 6. Kurulum Görselleri).

Yüksek dolaplara monte ederken, birimin üstü/arka kısmında 100 mm derinliğinde bir açıklık olması gerektiğini unutmayın.



Sorun çözülmediyse veya diğer arıza türlerinde, yerel teknik destek merkezinizle iletişime geçin.



Tüm onarımlar uzman teknisyenler tarafından yapılmalıdır.

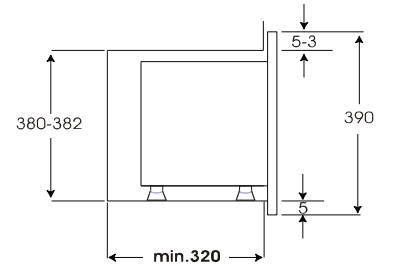
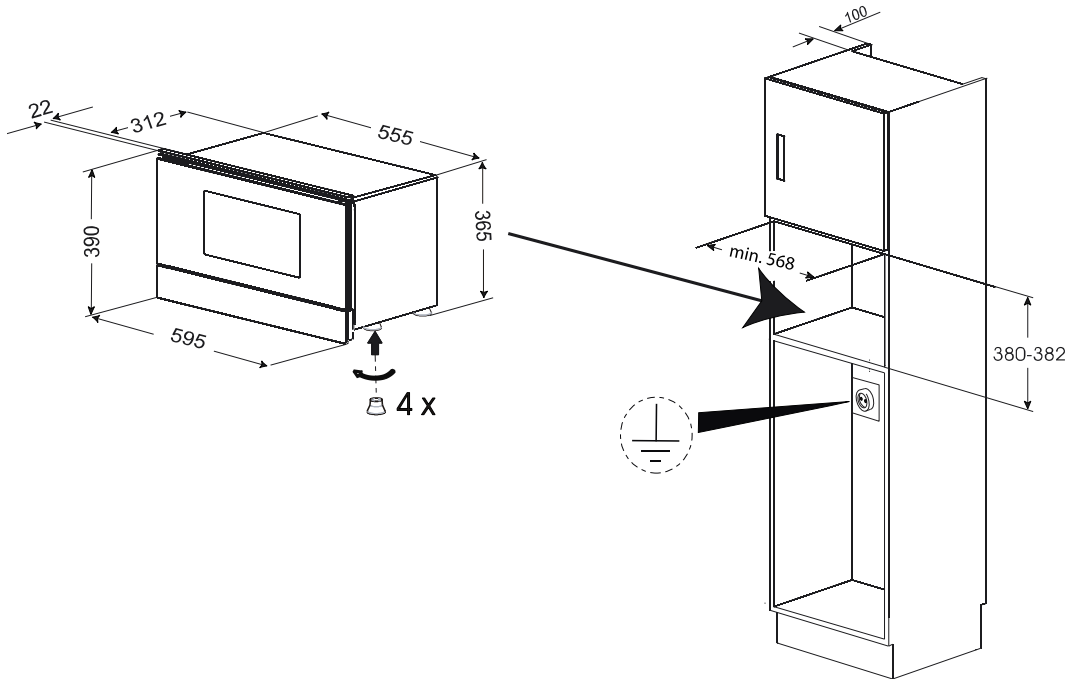
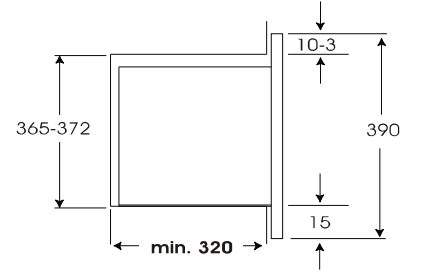
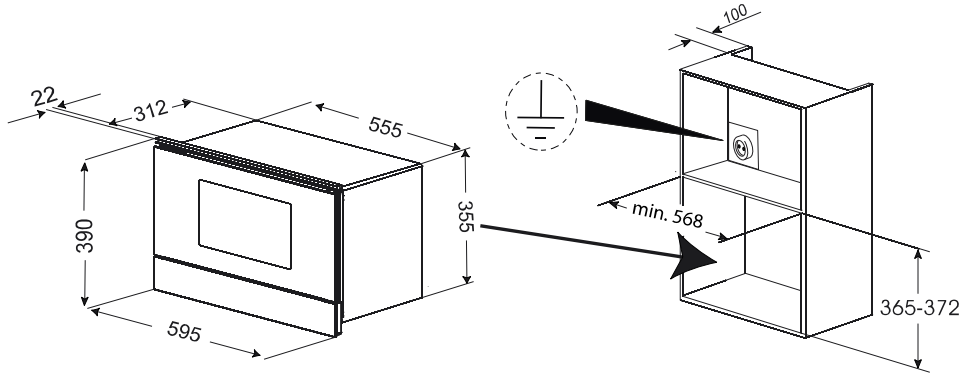


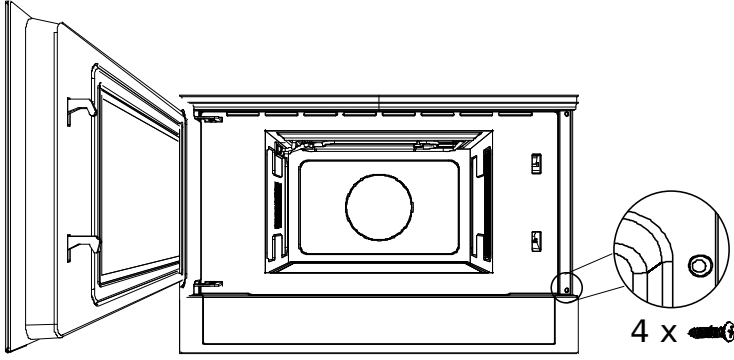
Kurulum Görselleri/ Kurulum Görselleri / Kurulumlar resimler

EN Bu mikrodalga fırın, yerden 850 mm yukarıya monte edilmek üzere tasarlanmıştır. Bu mikrodalga fırın, sıvı dökülmesini önlemek için bir tezgah altında veya başka bir fırının altında kurulmamalıdır.

DE Bu mikrodalga fırın, zeminden 85 cm'den fazla yükseklikte monte edilmeye yöneliktir. Bu mikrodalga fırın, herhangi bir sıvının sızmasını önlemek için bir tezgahın altında veya başka bir fırının altında kurulmamalıdır.

RU Bu mikrodalga fırının zemin seviyesinden 850 mm'den yüksek konumda olması gerekir. Sıvı dökülmesini önlemek için mikrodalga fırını mutfak masasının altında veya başka bir fırının altında konumlandırmayın.





EN

- Fırını tamamen dolaba itin ve ortalayın.
- Mikrodalga fırın kapağını açın ve ürünü, verilen dört vida ile dolapla sabitleyin.

DE

- Mikrodalga fırını bölmeye itin ve uygun şekilde ayarlayın.
- Mikrodalga fırın kapağını açın ve cihazı mutfak dolabına, görüntüde gösterildiği gibi, dört adet birlikte verilen vidalarla sabitleyin.

RU

- 07<5AB8B5 ?5GL ?>;=>ABLN 2=CB@8 bölmenin merkezine.
- -B:@>9B5 425@FC ?5G8 8 ?@8:@CB8B5 ?@81>@ : dolap içinde kitiyle gelen dört vidayla. Vidaları ön paneldeki deliklerden geçirin.

